



**ФИЛИАЛ МУНИЦИПАЛЬНОГО АВТОНОМНОГО
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ АБАТСКОЙ
СРЕДНЕЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ШКОЛЫ № 2
ТУШНОЛОБОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА**

с. Тушнолобово
Абатского муниципального округа

ПРИКАЗ

№ 75

04 мая 2026 г.
с. Тушнолобово

*О создании бракеражной
комиссии на 2026-2027 учебной года*

Руководствуясь Федеральным законом от 02.01.2000г. № 29 ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания», в целях осуществления контроля организации питания учащихся, соблюдения технологии приготовления пищи, использования качественного ассортимента продуктов питания в школьной столовой на основании норм СанПиНа при организации питания,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить программу производственного контроля (Приложение)

2. Утвердить бракеражную комиссию в следующем составе:

Председатель комиссии – Оленькова Татьяна Леонидовна, заведующая филиалом - осуществляет контроль работой бракеражной комиссии, за ведением документации пищеблока, следит за соответствием ежедневного меню

Члены комиссии:

- Шевчук Татьяна Сергеевна – кладовщик школы - ведет документацию пищеблока, осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания, контролирует организацию работы на пищеблоке, целостность посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, инвентаре и полотенцах;

- Дробунина Наталья Николаевна – повар столовой - осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качество приготовляемой пищи; осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку блюд, следит за наличием суточной пробы, наличием контрольного блюда.

- Кашина Нина Георгиевна – социальный педагог - осуществляет бракераж готовой кулинарной продукции.

- Оленькова Наталья Александровна – администратор питания – осуществляет сверку количества заявок на питание и количества питающихся детей.

- Дежурный учитель (по согласованию) - осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку блюд.

3. Членам бракеражной комиссии ежедневно в бракеражном журнале отмечать качество готовой продукции, норму выхода готовых блюд.

4. Членам бракеражной комиссии в соответствии с планом, осуществлять периодические проверки закладки продуктов, условий хранения, качества поступающих продуктов, качество выхода продуктов питания и готовых блюд. Данные проверок оформлять соответствующим актом с последующей передачей руководителю школы.

5. Работникам пищеблока, заведующей питанием детей оказывать содействие членам бракеражной комиссии во время проверок.

6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующая филиалом :

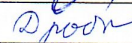


Т.Л.Оленькова

С приказом ознакомлены:

Шевчук Т.С. 

Оленькова Н.А. 

Дробунина Н.Н. 

Кашина Н.Г. 